



## Minestrone di Signora Ayse

Ayşekadin Çorbası



250. fagioli di sig. ayse  
2 pepe di chiariston  
1 pomodoro medio  
1 bicchiere di latte  
1 tazzian di caffè olio vegetale  
2 cucchii di farina  
1,5 cucchiini di sale  
1 brodo  
5 bicchieri d'acqua

# I fagioli si tagliano finemente e si lavano bene si puliscono. poi si sbuccia il pomodoro e si taglia in qualche pezzo. Poi si levano i semi del pepe di chiariston e si levano i semi e poi la cipolla si taglia in grosse in 4 - 5 pezzi.

# I materiali sono preparati si mettono in una pentola normale oppure in una pentola a pressione. Sopra si aggiungono 4 bicchieri d'acqua e mezzo cucchiaino di sale.

# Materiali si cucinano più del normale e poi si tolgono dal fuoco.

# Dopo aver freddati i materiali si fanno passarsi dal robot e così diventano omogenei.

# Olio vegetale e la farina si arrossiscono in un'altra ciotola.

# Quando la farina diventa colore viola sopra si aggiunge la miscelata preparata con fagioli. ( il fuoco si regola in medio e si tiene in medio)

# Sopra della miscelata si aggiungono 1 bicchiere d'acqua calda , 1 bicchiere di latte caldo, brodo e 1 cucchiaino di sale.

# Tutti i materiali insieme si boliscono in caldo negli piatti profondi da servirsi.

Nota: Se non c'è robot allora i materiali si tagliano finemente poi si bolliscono e il resto si fa ugualmente.